



# АСТРА

РЕСТОРАН-ТЕПЛОХОД

МЕНЮ

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ТАПАС



Паштет  
из куриной печени  
с луковым конфитюром

печень куриная, лук репчатый,  
мед, вино красное,  
гренки из французской булочки

**300 ₽** / 50/20 гр.



## Тапас ассорти

Хлеб зерновой на закваске с семечками: горгонзола, масло сливочное,  
варенье абрикосовое, грецкий орех, курага / томленая телятина,  
томаты вяленые, каперсы, редис свежий, зелень,  
тунец консервированный, уксус бальзамический, сливки,  
соус цезарь / грудинка свиная г/к, крем из батата,  
горчица русская, лук зеленый / сельдь маринованная,  
картофель отварной, лук маринованный, соус песто

**480 ₽** / 170 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

## Маринованная сельдь с картофелем

Сельдь, картофель, лук репчатый, лук зеленый, масло сливочное, соус песто, зелень

**350₽** / 80/100/40 гр.



## Антипasti

Маслины, оливки, томаты вяленые, пармская ветчина, сыр пармезан, соус песто

**570₽** / 120/80 гр.



## Страшателла с вяленой свеклой

Сыр сливочный страшателла, сыр фета, крем бальзамик, сельдерей стебель, фенхель свежий, вяленая свекла, салат микс

**450₽** / 130 гр.



## Сырное плато с сухофруктами и медом

Горгонзола, камамбер, пармезан, чеддер, курага, чернослив, мед, соломка, грецкий орех

**580₽** / 120/80 гр.



## Вителло тоннато

Томлённая телятина, соус из тунца: тунец консервированный, желток, масло растительное, горчица, анчоус, пармезан, уксус бальзамический, сливки; томаты черри, вяленые томаты, каперсы, редис, микс салат

**480₽** / 110 гр.



## Овощная закуска с соусом тартар

Перец болгарский, сельдерей стебель, огурец свежий, морковь свежая, зелень, соус тартар

**300₽** / 140 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# САЛАТЫ

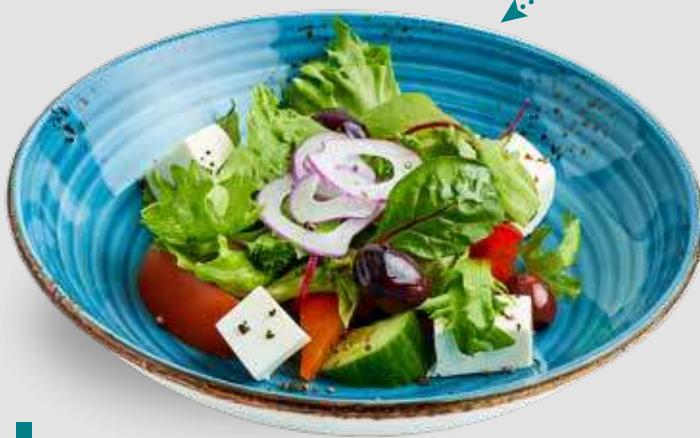


## Салат с томленым говяжьим языком и печеным перцем

Язык говяжий, томаты черри, огурец свежий, микс салат, редис, каперсы, перец болгарский печенный, соус терияки, соус устричный, сладкий чили, масло оливковое, уксус бальзамический, сок лайма

**470₽** / 170 гр.





### Салат Греческий

Томаты свежие, свежий огурец, болгарский перец, микс салат, лук красный, сыр фета, маслины каламата, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, сахар

**380 ₽** / 180 гр.

### Салат с жареным сыром тофу и медовой заправкой

Салат микс, сыр тофу, соевый соус, томаты черри, авокадо, лук красный, медово-масленная заправка

**450 ₽** / 160 гр.



### Салат Цезарь с креветками

микс салат, креветки жареные, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**550 ₽** / 160 гр.

### Салат с форелью шеф-посола и пармезановой вафлей

Микс салат, томаты черри, свежий огурец, чипсы из пармезана, оливковое масло, сливочное масло, лук-шалот, форель с/с

**550 ₽** / 170 гр.



### Салат Цезарь с куриным филе

микс салат, куриная грудка, соус цезарь, гренки, томаты черри, пармезан

**450 ₽** / 170 гр.

! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# СУПЫ



## Уха со сливками

Треска, форель, укроп, картофель, лук-порей, томаты, сливки, зелень

**320 ₽** / 200 гр.



! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



### Борщ домашний со сметаной

Говядина, морковь, свекла, картофель, капуста, лук, чеснок, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар, уксус столовый, зелень, сметана

**280 ₽** / 200/20 гр.

# ХЛЕБ

### Хлебная корзина

Булочка солодовая, булочка французская

**70 ₽** / 2/40 гр.



### Масло чесночное

Масло сливочное, чеснок, зелень

**70 ₽** / 20 гр.

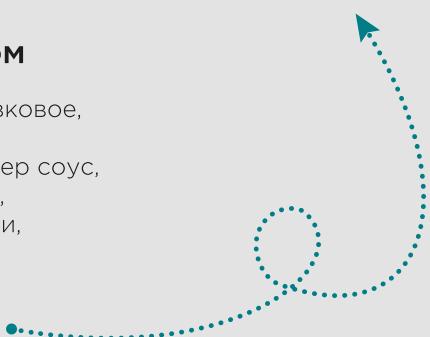
# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## Креветки жареные с кисло-сладким соусом

Креветки тигровые, масло оливковое, вино белое сухое, чеснок, уксус бальзамический, ворчестер соус, тимьян, чиабатта, сладкий чили, горчица зерновая, томаты черри, микс салат, зелень

**580 ₽** / 70/30/55 гр.





### Картофель фри

**280₽** / 100 гр.

### Картофель айдахо

**280₽** / 100 гр.

### Жульен с грибами

Шампиньоны, лук репчатый, сливки, сыр гауда, масло сливочное, мука, мускатный орех, томаты черри

**350₽** / 120 гр.



### Рататуй

Баклажаны, цукини, томаты, перец болгарский, чеснок, масло оливковое

**450₽** / 220 гр.

### Крылья куриные

Крылья куриные, соевый соус, сладкий чили, аджика, томаты черри, огурец свежий, микс салат, соус сацебели, зелень

**420₽** / 175/85 гр.



### Жареная корюшка с соусом тартар

Корюшка, мука, микс салат, томаты черри, огурец свежий, соус тартар

**420₽** / 130/70 гр.



### Сырные палочки с соусом сацебели

Сулугуни, яйцо, мука, сухари панко, масло растительное, сацебели

**420₽** / 150/50 гр.



### Стрипсы куриные с сырным соусом

Куриное филе, яйцо, мука, панировочные сухари, соус: сыр чеддер, пармезан, сливки, ананас, масло сливочное

**420₽** / 160/40 гр.



! Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



## Домашние колбаски с молодым картофелем

Фарш свиной, фарш говяжий,  
масло растительное, картофель стоун,  
огурцы свежие, томаты черри,  
соус сацебели, микс салат, зелень

**520 ₽** / 150/80/60 гр.





### Куриный шашлык со свежими овощами и соусом сацебели

Бедро куриное бескостное, огурцы свежие, томаты черри, микс салат, зелень, соус сацебели: томаты в собственном соку, лук репчатый, чеснок, зелень

**520₽** / 200/80 гр.



### Томленый телячий язык с жареным картофелем

Язык телячий, картофель молодой, соус песто, соус терияки, томаты черри, микрозелень

**720₽** / 120/60/30 гр.



### Биточки из индейки с соусом голландез и томленым шпинатом

Филе индейки, бедро куриное, лук репчатый, сухари панировочные, молоко, сливки, шпинат, соль, перец, желток куриный, масло сливочное, сок лимона

**520₽** / 120/60/20 гр.



### Медальоны из свиной вырезки с грибным соусом и молодым картофелем

Свиная вырезка, тимьян, масло сливочное, грибы шампиньоны, лук репчатый, картофель стоун, помидоры черри, соус демиглас, вино красное

**520₽** / 120/30/60 гр.



❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



## Тельное из рыбы с картофельным пюре и соусом тартар

Филе форели, филе судака, филе трески,  
лук репчатый, сливки, сухари панко,  
масло растительное, масло сливочное,  
картофель, огурец свежий, томаты черри,  
зелень, соус тартар: майонез, сметана,  
корнишон, чеснок, каперсы, зелень

**550 ₽** / 100/60/40/40 гр.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



### Треска с кускусом и кокосовым соусом

Филе трески, кускус, перец печеный, кокосовое молоко, морковь печеная, имбирь, сахар тростниковый, сладкий вермут

**520₽** / 120/50/40 гр.

### Филе судака

Филе судака, масло растительное, шпинат, сливки, цветная капуста, томаты черри, микс салат, зелень

**720₽** / 140/50/50/10 гр.



### Филе форели с булгуром и цитрусами

Филе форели, масло растительное, булгур, масло сливочное, лук-шалот, зелень, апельсин, сахар

**1000₽** / 130/90 гр.

# соусы



### Соус тартар

Домашний майонез, огурцы маринованные, кальмары, зелень, специи, чеснок



### Соус сырный

Сыр чеддер, сыр пармезан, ананас, масло сливочное, сливки



### Сацебели

Томаты в собственном соку, лук, чеснок, зелень



### Соус кисло-сладкий

тайский сладкий чили, бальзамический уксус, горчица дижонская

**80₽** / 50 гр.

**100₽** / 50 гр.

**80₽** / 50 гр.

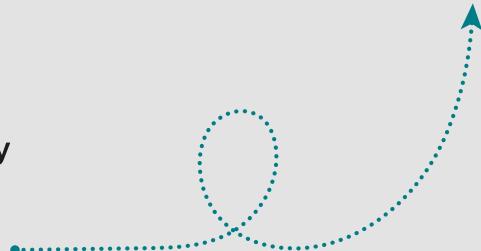
**80₽** / 50 гр.

# ДЕСЕРТЫ



Фруктовая  
тарелка по сезону

**380₽** / 300 гр.



! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.



Блины с вареньем

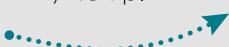
**200₽** / 150/40 гр.



Макаронс



**70₽** / 18 гр.



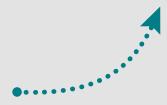
Чизкейк Нью-Йорк

**250₽** / 125 гр.



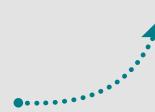
Торт шоколадный

**250₽** / 100 гр.



Торт медовик

**250₽** / 142 гр.



Мороженое  
с топпингом

клубничный,  
шоколадный, карамель



**200₽** / 100/20 гр.



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



## Соки свежевыжатые

Апельсиновый  
Грейпфрутовый  
Морковный  
Яблочный

**280 ₽** / 200 мл.

## Морс ягодный домашний

**150 ₽** / 200 мл.

! Внешний вид блюд может незначительно отличаться от представленного в меню.

# КОФЕ



<b>Эспрессо</b>	30 мл.	<b>150 ₽</b>
<b>Американо</b>	200 мл.	<b>150 ₽</b>
<b>Капучино</b>	200 мл.	<b>200 ₽</b>
<b>Латте</b>	250 мл.	<b>200 ₽</b>
<b>Горячий шоколад</b>	150 мл.	<b>250 ₽</b>
<b>Раф Кокосовый</b> сироп кокос, кофе, молоко, сливки	290 мл.	<b>300 ₽</b>
<b>Холодный кофе Аршат</b> кофе, сироп миндальный, молоко	240 мл.	<b>300 ₽</b>
<b>Фрутино Апельсиновый Холодный</b> кофе, сахарный сироп, сок апельсиновый	230 мл.	<b>300 ₽</b>
<b>Мадам Кофе</b> сливочный ликер, кофе, сливки, сироп ванильный	220 мл.	<b>350 ₽</b>
<b>Молоко</b>	50 мл.	<b>50 ₽</b>

❗ Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту заранее.

# КАРТА ЧАЙНАЯ



## Бруснично-апельсиновый чай

Брусника, апельсин, мед  
чай ассам

**450 ₽** / 600 мл.



! Внешний вид блюда может незначительно отличаться от представленного в меню.

## **Молочный Улун**

Самый распространенный напиток во всем мире.  
Его настой имеет приятный желтовато-лимонный оттенок,  
от того он кажется полупрозрачным.

600 мл. **450 ₽**

## **ТеГуаньИнь**

Вкус и аромат чая ТеГуаньИнь запомнится благодаря  
необычным вкусовым свойствам и неповторимому запаху.

600 мл. **450 ₽**

## **Чжень Чжу**

Изысканный зеленый чай, ароматизированный  
цветами жасмина. Чай дает золотистый цвет настоя и  
ненавязчивый нежный аромат жасмина.

600 мл. **450 ₽**

## **Юй Лун Тао**

Чайные листья свернуты в форме бутона,  
который при заваривании "распускается".  
Чай обладает нежным цветочным ароматом и мягким вкусом.

600 мл. **450 ₽**

## **Шу Пуэр с Чайной Розой**

Лепестки розы придают напитку неповторимый и,  
как может показаться, очень знакомый фруктовый аромат.  
Роза оказывает согревающий эффект.

600 мл. **450 ₽**

## **Шу Пуэр с цветами коричного дерева**

Благодаря добавлению ароматных цветков идеально подойдет  
для всех, кому не очень нравится слегка землянистый  
аромат обычного пуэра.

600 мл. **450 ₽**

## **Шу Пуэр с Кофе**

Прекрасный бодрящий напиток, мягкий вкус пуэра дополняется  
кофейными нотками. Настой имеет густой коньячный цвет.

600 мл. **450 ₽**

## **Травяной микс душистых трав**

Состав сбора: листья малины, брусники, земляники,  
смородины, орегано, мяты, чабреца, облепихи,  
корень солодки и листья крапивы.

600 мл. **450 ₽**

## **Иван-чай**

Многогранный вкус, сочетающий в себе чистоту воздуха,  
ароматы поля и все краски лета.

600 мл. **450 ₽**

## **Ассам**

Сорт классического черного крупнолистового чая  
из провинции Ассам в Индии.

600 мл. **450 ₽**

## **Имбирно-ягодный чай**

Брусника, малина, ежевика, имбирь, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₽**

## **Облепиха с апельсином**

Облепиха, апельсин, мед, чай ассам

600 мл. **450 ₽**

## **Полезные добавки к чаю**

корица / гвоздика / шиповник / мята / чабрец / имбирь

5 гр. **50 ₽**

## **Мед**

30 мл. **50 ₽**

## **Лимон / лайм**

15 гр. **50 ₽**



Если у Вас есть аллергия на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официальному заранее.